

Паста "Бантики в сливочно-томатном соусе" с куриным фаршем



Что нужно:

- макарон бантики - 1 упаковка;
- фарш куриный - 800-900 г;
- лук репчатый - 1 шт;
- чеснок - 2 зубчика;
- сыр твёрдый - 70 г (можно чуть больше);
- томатная паста - 1,5 ст. л.;
- сливки жирностью 30 % - 100 г;
- сухая мята - 1/2 ч. л.;
- приправа для курицы - 1/2 ч. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Обжариваем лук до лёгкого золотистого цвета, затем добавляем истолчённый чеснок, слегка всё солим, перемешиваем и выключаем огонь. С плиты пока можно не убирать.
3. Закладываем к луку фарш, и обжариваем 5 минут, тщательно перемешав, чтобы не образовались комки.
4. Добавляем к фаршу томатную пасту, приправу для курицы, сухую мяту, солим, перчим и снова тщательно перемешиваем.
5. Затем вливаем пол стакана воды, увеличиваем огонь и тушим ещё 5 минут.
6. Далее вливаем сливки, перемешиваем и тушим ещё 4 минуты.
7. Сыр натираем на мелкой тёрке.
8. Доводим воду в кастрюле до кипения и отправляем туда наши бантики. Не забываем посолить.
9. Варим до готовности (как указано на упаковке минус 1 минута) и сливаем воду.
10. Добавляем к нашим макаронам-бантикам фарш, перемешиваем и выключаем огонь. При подаче каждую порцию слегка посыпаем сыром.